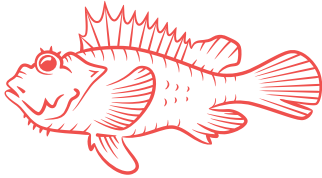


BIENVENIDO

NUESTROS PESCADOS DE LA ISLA

CAP ROIG



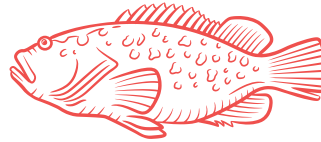
Aspecto robusto, espinoso y de intenso color anaranjado. Su marcado sabor y su textura gelatinosa le han convertido en un autentico embajador de la gastronomía local.

Plancha, frito y a la menorquina

A robust, spiny species and with an intense orange colour. Its distinctive flavour and gelatinous texture have made it a true ambassador of local gastronomy.

Grilled, fried or Menorcan style

MERO (AMFÓS)



Forma musculada, alargada y ovalada. Sus tonalidades marrón pardo y verde olivo, le convierten en la mas preciada exquisitez.

Carne tersa y sabor intenso.
Ya saben, de la mar, el mero...

Plancha y a la menorquina

Muscular fish with an elongated and oval shape. Its chestnut brown and olive-green tones make it the most prized delicacy. Firm texture and intense flavour. As you know, from the sea, the grouper is the king.

Grilled or Menorcan style

DENTÓN



Sus dientes le hacen una especie depredadora carnívora y voraz, de aspecto plateado con tonalidades rosas, azules y amarillas le convierten en un pescado majestuoso de nuestro mar.

Plancha y horno

With teeth that make it a carnivorous and voracious predator, its shimmering appearance with pink, blue and yellow tones in the scales affirm this species to be one of the majestic fish of our sea.

Grilled or baked

GALLO SAN PEDRO



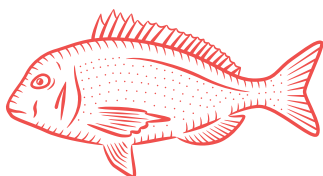
Igual de feo que de solemne. Carne blanca, firme y delicada. Su representación en la biblia hace de el su santificación en las cocinas.

Frito y a la menorquina

As ugly as it is exquisite. White flesh, firm and delicate. This fish's portrayal in the Bible qualifies it as sacred in a chef's kitchen.

Fried or Menorcan style

PAGRE



Su color rosa plateado con toques amarillentos, hacen de él un pintoresco manjar.
Carne suave pero sabrosa.

Plancha y a la menorquina

With silvery pink colour and hints of yellow, this is a picturesque delicacy.
Mild but tasty flavour.

Grilled or Menorcan style

SALMONETES



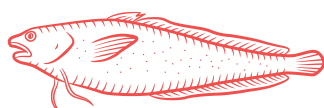
Pescadito con pigmentación anaranjada y trazos amarillentos. Sabor mariscado al ser un pequeño depredador de otras especies marinas.

Frito y a la plancha

Small fish with orange pigmentation and yellowish markings. Shellfish flavour as it is a small predator of other marine species.

Fried or grilled

MOLLERA



Alargado y su carne super suave, es uno de los peces preferidos para los menorquines por su facilidad de compartir al servirse solamente frito.

Elongated and with extremely soft flesh, this is one of the Menorcans' favourite fish because it is easy to share with only being served fried.

ESCORBALL



Una subcategoría diferente de la corvina, no llegan a ser pescados muy grandes.
Muy bien valorado por los pescadores Baleares.

As a different subcategory of corvina, these are not very big fish.
Highly valued by Balearic fishermen.

ENTRANTES FRÍOS

Gazpacho	6,50€	Escupiñas de Menorca al natural	27,00€
Melón	6,50€	Carpaccio de pescado	18,00€
Melón con jamón	14,50€	Ostra francesa al natural	6,00€/u
Cóctel de gambas	18,50€	Anchoa de l'Escala	3,50€/u
Ensalada de tomate, cebolla, alcaparras y queso de Menorca	13,00€	Ensalada de tomate, cebolla, alcaparras, queso de Menorca y bonito	15,00€

ENTRANTES CALIENTES

Sopa de pescado	8,50€	Gambas al ajillo	18,50€
Champiñones	8,50€	Gambita de Menorca frita	22,00€
Calamares andaluza	18,00€	Gamba de Menorca a la plancha	48,00€
Chipirones fritos	17,50€	Escupiñas de Menorca al horno	27,00€
Mejillones al vapor	14,50€	Ortigas de Menorca	21,00€
Mejillones a la marinera	15,50€	Sepia troceada	15,50€
Sardinas	13,50€	Sepia troceada con sobrasada	16,50€

ARROCES (MÍN. 2 PERSONAS)

Paella de pescado	22,00€ pp
Paella ciega	21,00€ pp
Arroz negro	21,00€ pp
Arroz caldoso de pescado	22,00€ pp
Fideuá	22,00€ pp



PESCADO FRESCO

Gallo de San Pedro	75,00€/Kg
Mero	75,00€/Kg
Cabracho	65,00€/Kg
Dentón	65,00€/Kg
Pargo	60,00€/Kg
Rodaballo	50,00€/Kg
Corvina balear	50,00€/Kg
Brotola	45,00€/Kg
Cántara	45,00€/Kg
Sargo	45,00€/Kg
Salmonetes	45,00€/Kg

**según existencias (según la pesca del día)*

PESCADO

Sepia a la plancha	17,50€
Calamar a la plancha	21,00€
Lenguado	19,00€
Merluza	18,00€
Emperador	17,00€
Rape plancha o a la romana	24,00€
Rape a la marinera	26,00€

CARNES

Entrecot a la plancha	23,00€
Solomillo a la plancha	24,00€
<i>*Salsa roquefort y pimienta</i>	2,00€

IVA incluido

MARISCO MENORQUIN 180€/Kg

- Langosta a la plancha
- Langosta al estilo menorquín
(frita con patatas fritas y huevo)
- Caldereta de langosta
- Arroz caldoso de langosta
- Paella de langosta
- Fideuá de langosta



ENTRANTS FREDS

Gaspatxo	6,50€	Escopinyes de Menorca al natural	27,00€
Meló	6,50€	Carpaccio de peix	18,00€
Meló amb pernil	14,50€	Ostra francesa al natural	6,00€/u
Còctel de gambes	18,50€	Anxova de l'Escala	3,50€/u
Amanida de tomàquet, ceba, tàperes i formatge de Menorca	13,00€	Amanida de tomàquet, ceba, formatge de Menorca i bonítol	15,00€

ENTRANTS CALENTS

Sopa de peix	8,50€	Gambes amb all	18,50€
Xampinyons	8,50€	Gambeta de Menorca fregida	22,00€
Calamars fregits	18,00€	Gamba de Menorca a la planxa	48,00€
Calamarsets fregits (xipirons)	17,50€	Escopinyes de Menorca al forn	27,00€
Musclos al vapor	14,50€	Ortigues de Menorca	21,00€
Musclos a la marinera	15,50€	Sípia trossejada	15,50€
Sardines	13,50€	Sípia trossejada amb sobrassada	16,50€

ARROSSOS (MÍN. 2 PERSONES)

Paella de peix	22,00€ pp
Paella cega	21,00€ pp
Arròs negre	21,00€ pp
Arròs caldós de peix	22,00€ pp
Fideuà	22,00€ pp



PEIX FRESC

Gall de Sant Pere	75,00€/Kg
Anfós	75,00€/Kg
Cap Roig	65,00€/Kg
Déntol	65,00€/Kg
Pagre	60,00€/Kg
Turbot	50,00€/Kg
Mollera	50,00€/Kg
Escorball	45,00€/Kg
Cántara	45,00€/Kg
Sard	45,00€/Kg
Moll	45,00€/Kg

**segons existències (segons la pesca del dia)*

PEIX

Sípia a la planxa	17,50€
Calamar a la planxa	21,00€
Llenguado	19,00€
Lluç	18,00€
Emperador	17,00€
Rap planxa o a la romana	24,00€
Rap a la marinera	26,00€

CARNS

Entrecot a la planxa	23,00€
Filet a la planxa	24,00€
<i>*Salsa roquefort i pebre</i>	2,00€

IVA inclòs

MARISC DE MENORCA
180€/Kg

Llagosta a la planxa
 Llagosta estil menorquí
 (fregida amb patates fregides i ou)
 Caldereta de llagosta
 Arròs caldós de llagosta
 Paella de llagosta
 Fideuà de llagosta



COLD STARTERS

Gazpacho (cold tomato soup)	6,50€	Fresh Menorcan clams	27,00€
Melon	6,50€	Fish carpaccio	18,00€
Melon with cured ham	14,50€	Fresh French oysters	6,00€/u
Shrimps cocktail	18,50€	Anchovies from L'Escala	3,50€/u
Salad with tomatoes, onions, capers and Mahon cheese	13,00€	Salad with tomato, onion, capers, Menorcan cheese and Atlantic tuna	15,00€

HOT STARTERS

Fish soup	8,50€	Garlic shrimps	18,50€
Mushrooms	8,50€	Fried shrimps from Menorca	22,00€
Andalusian-style squid	18,00€	Grilled Menorcan prawns	48,00€
Fried baby squid	17,50€	Oven-baked clams from Menorca	27,00€
Steamed mussels	14,50€	Sea anemones from Menorca	21,00€
Mussels marinière	15,50€	Chopped cuttlefish	15,50€
Sardines	13,50€	Chopped cuttlefish with <i>sobrassada</i> (local paprika sausage)	16,50€

RICE DISHES (2 SERVINGS MINIMUM)

Fish paella	22,00€ pp
“Blind” paella (ready to eat, with no bones)	21,00€ pp
Black rice	21,00€ pp
Fish soupy rice	22,00€ pp
Noodle paella	22,00€ pp



CATCH OF THE DAY

John Dory	75,00€/Kg
Grouper	75,00€/Kg
Red scorpion fish	65,00€/Kg
Dentex	65,00€/Kg
Red snapper	60,00€/Kg
Turbot	50,00€/Kg
Croaker fish	50,00€/Kg
Red mullets	45,00€/Kg
Sea bream	45,00€/Kg

**fresh from the day*

**SEAFOOD FROM
MENORCA 180€/Kg**

Grilled spiny lobster
 Menorcan-style spiny lobster
 (fried and served with fried eggs and chips)
 Spiny lobster *caldereta* (bouillabaisse)
 Spiny lobster soupy rice
 Spiny lobster paella
 Spiny lobster noodle paella

FISH

Grilled cuttlefish	17,50€
Grilled squid	21,00€
Sole	19,00€
Hake	18,00€
Swordfish	17,00€
Monksh (grilled or in batter)	24,00€
Marinière-style monksh	26,00€

MEAT

Grilled entrecote	23,00€
Grilled sirloin	24,00€
<i>*Choice of Roquefort or pepper sauce</i>	2,00€

VAT included



ENTRÉES FROIDES

Gazpacho (Soupe de tomate froide)	6,50€	Praires de Minorque natures	27,00€
Melon	6,50€	Carpaccio de poisson	18,00€
Melon au jambon	14,50€	Huître française nature	6,00€/u
Cocktail de crevettes	18,50€	Anchois de L'Escala	3,50€/u
Salade de tomates, oignons, câpres et fromage de Minorque	13,00€	Salade de tomates, oignons, câpres, fromage de Minorque et thon	15,00€

ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poisson	8,50€	Crevettes à l'ail	18,50€
Champignons	8,50€	Crevettes de Minorque frites	22,00€
Calmar à l'andalouse	18,00€	Crevettes de Minorque grillées	48,00€
Calmar frit	17,50€	Praires au four de Minorque	27,00€
Moules à la vapeur	14,50€	Orties de Minorque	21,00€
Moules à la marinière	15,50€	Seiches coupées en morceaux	15,50€
Sardines	13,50€	Seiche en morceaux avec <i>sobrassada</i> (charcuterie typique de porc)	16,50€

PLATS DE RIZ (MINIMUM 2 PERSONNES)

Paella au poisson	22,00€ pp
Paella « aveugle » (fruits de mer décortiqués)	21,00€ pp
Riz noir (à base d'encre de seiche)	21,00€ pp
Riz dans son bouillon de poisson	22,00€ pp
Fideuà (à base de vermicelles)	22,00€ pp



POISSONS FRAIS

Filet de Saint Pierre	75,00€/Kg
Mérou	75,00€/Kg
Cap Roig	65,00€/Kg
Denté	65,00€/Kg
Pagre	60,00€/Kg
Turbot	50,00€/Kg
Capelan	50,00€/Kg
Corb	45,00€/Kg
Sar commun	45,00€/Kg
Rouget	45,00€/Kg

**selon arrivage*

POISSONS

Seiches grillées	17,50€
Calmars grillés	21,00€
Sole	19,00€
Merlu	18,00€
Empereur	17,00€
Baudroie grillée ou à la romaine	24,00€
Baudroie à marinière	26,00€

VIANDES

Entrecôte grillée	23,00€
Filet grillé	24,00€
<i>*Sauce roquefort ou poivre</i>	2,00€

TVA incluse

**FRUITS DE MER
DE MINORQUE 180€/Kg**

- Langouste grillée
- Langouste à la mode de Minorque
(frit avec des frites et des oeufs)
- Caldereta de langouste (sorte de bouillabaisse)
- Riz dans son bouillon, avec langouste
- Paella à la langouste
- Fideuà de langouste (à base de vermicelles)



ANTIPASTI FREDDI

Gazpacho (zuppa di pomodoro andalusa)	6,50€	Tartu di Minorca al naturale	27,00€
Melone	6,50€	Carpaccio di pesce	18,00€
Prosciutto e melone	14,50€	Ostrica francese al naturale	6,00€/u
Cocktail di gamberetti	18,50€	Acciughe di L'Escala	3,50€/u
Insalata di pomodoro, cipolla, capperi e formaggio di Minorca	13,00€	Insalata di pomodoro, cipolla, capperi, formaggio di Minorca e palamita	15,00€

ANTIPASTI CALDI

Zuppa di pesce	8,50€	Gamberetti all'aglio	18,50€
Funghi	8,50€	Gamberetti di Minorca fritti	22,00€
Calamari all'andalusa	18,00€	Gamberetti di Minorca alla piastra	48,00€
Calamaretti fritti	17,50€	Tartu al forno di Minorca	27,00€
Cozze al vapore	14,50€	Ortiche di Minorca	21,00€
Cozze alla marinara	15,50€	Seppia a pezzetti	15,50€
Sardine	13,50€	Seppia a pezzetti con <i>sobrassada</i> (insaccato speziato tipico delle Isole Baleari)	16,50€

RISO (MINIMO 2 PERSONE)

Paella di pesce	22,00€ pp
Paella cieca	21,00€ pp
Riso al nero	21,00€ pp
Riso brodoso di pesce	22,00€ pp
Fideuà (paella di vermicelli)	22,00€ pp



PESCE FRESCO

Pesce San Pietro	75,00€/Kg
Cernia	75,00€/Kg
Scorfano	65,00€/Kg
Dentice	65,00€/Kg
Pagro	60,00€/Kg
Rombo	50,00€/Kg
Ombrina	45,00€/Kg
Tanuta	50,00€/Kg
Sarago	45,00€/Kg
Triglie	45,00€/Kg

**soggetto a disponibilità*

PESCE

Seppia alla piastra	17,50€
Calamaro alla piastra	21,00€
Sogliola	19,00€
Nasello	18,00€
Pesce spada	17,00€
Rana pescatrice alla piastra o alla romana	24,00€
Rana pescatrice alla marinara	26,00€

CARNE

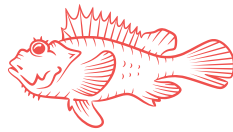
Entrecôte alla piastra	23,00€
Filetto alla piastra	24,00€
<i>*Salsa roquefort e pepe</i>	2,00€

IVA inclusa

**FRUTTI DI MARE
MINORCHINI 180€/Kg**

Aragosta alla piastra
Aragosta allo stile minorchino (fritta con patate fritte e uovo)
Stufato di aragosta
Riso brodoso di aragosta
Paella di aragosta
Fideuà di aragosta





*Si padece algún tipo de alergia o intolerancia, pregunte a nuestro personal.
Si pateix algun tipus d'al·lèrgia o intolerància pot comentar-ho amb el nostre personal.
If you have a food allergy or intolerance, please ask to your waiter.*



CEREALES CON
GLUTEN
CEREALES AMB
GLUTEN
CEREALES WITH
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



HUEVOS
OUS
EGGS



PESCADO
PEIX
FISH



CACAHUETES
CACAUETS
PEANUTS



SOJA
SOJA
SOIA



LÁCTEOS
LLET
MILK



FRUTOS SECOS
DE CÁSCARA
FRUITS SECS
DE CLOVELLA
NUTS



APIO
API
CELERY



MOSTAZA
MOSTASSA
MUSTARD



SÉSAMO
SÉSAM
SESAME



SULFITOS
SULFITS
SULPHITES



ALTRAMUCOS
TRAMUSSOS
LUPIN



MOLUSCOS
MOLLUSCS
MOLLUSCS